Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MUFFINS TOUT CHOCOLAT

pour 12 muffins
120g beurre pommade - 130g sucre semoule - 2 oeufs - 200g farine - 100g poudre d'amande - 2 càs de cacao non sucré - 1/2 pqt de levure chimique ou 6g - 1 pincée de sel - 12,5 cl lait -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Fouetter le beurre et le sucre, ajouter les oeufs. Mélanger la farine, la poudre d'amande, le cacao, la levure et le sel. Incorporer le tout par cuillères à soupe en alternant avec le lait.

Remplir aux 2/3 des caissettes en papier (posées dans une plaque à muffins) à l'aide d'une poche à douille. Enfourner et cuire 20 à 22 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

La crème :

200g chocolat noir - 150g beurre doux - 100g sucre glace -

Fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir. Pendant ce temps, battre le beurre en pommade au fouet électrique avec le sucre glace. Lorsque le chocolat est tiède, le verser sur le beurre-sucre glace sans cesser de remuer jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée. Décorer chaque muffin avec la crème. Entreposer au frais.

Menus Propos © 2006
http://menuspropos.canalblog.com/
e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr